

## **Unsere Apéritif-Empfehlungen:**

\*\*\*\*\*

**Glas Prosecco € 5,00\*\*\* Glas Winzersekt  
€6,50\*\*\*Ferrari Perlé € 9,00\*\*\* Hugo € 6,00\*\*\*  
Apérol<sup>1)</sup> Sprizz € 6,00\*\*\* Ramazotti Rosato<sup>1)</sup> € 6,00\*\*\*  
Martini Tonic<sup>2)3)</sup> (rot oder weiss) € 6,00\*\*\* Crodino<sup>1)</sup>  
(alkoholfrei) € 4,50**

\*\*\*\*\*

## **Es wird Herbst....**

**Mariniertes Carpaccio von der roten Beete mit  
Matjes-Tartar**

\* \* \* \* \*

**Geschmorte Rinderbäckle in Burgundersauce  
mit sahnig getrüffeltem Kartoffelmus,  
getoppt mit frischem Piemont Trüffel**

\* \* \* \* \*

**Panna cotta mit Zwetschgenkompott,  
Walnusseiscreme und Nusscrumble**

**€ 45,00**

**Wir servieren unser Menü ab 2 Personen**

\*\*\*\*\*

**1)mit Farbstoff 2) chininhaltig 3) mit Zitronensäure**

## **Suppen**

<i>Badische Festtagssuppe mit Markklößle und Kräuterflädle</i>	€	5,50
<i>Strauchtomatensüppchen mit Rahm verfeinert</i>	€	6,50*
<i>Steinpilztrüffelsüppchen mit frischem Trüffel</i>	€	7,50*

## **Vorspeisen/Salate**

<i>3 Austern und 1 Glas Schampus</i>	€	15,50
<i>„Caprese“ mit Büffelmozzarella, Tomaten und Rucola</i>	€	13,00
<i>Der Vorspeisen Klassiker: „Vitello tonnato“ Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce mit kleinem Salatbouquet</i>	€	14,50
<i>Rindercarpaccio mit Rucola, frischen Pilzen &amp; Parmesansplitter (Zusätzlich mit frischem Trüffel € 5,00)</i>	€	14,50
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	€	6,00*
<i>Große bunte Salatplatte mit gebratenen Edelfischfilets</i>	€	18,00
<i>Große bunte Salatplatte mit Rumpsteakstreifen</i>	€	17,00

*\*Vegetarische Gerichte*

## ***Pasta – Gerichte***

<i>Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensauce</i>	<i>€ 9,00*</i>
<i>Spaghetti aglio, olio &amp; peperoncino (pikant)</i>	<i>€ 9,50*</i>
<i>Spaghetti „vongole“ mit Venusmuscheln</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Spaghetti „Costa Smeralda“ mit Hummer, Sepia, Gambas und mehr....</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Rigatoni „Calabrese“ in N’duja crème (sehr pikant)</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Rigatoni „alla Chef“ mit gegrillten Rinderstreifen, getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch &amp; mediterranem Gemüse</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Rigatoni „mare &amp; monti“ mit Gambas und frischen Waldpilzen</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Tagliatelle mit Lachsstücken in leichter Tomatensahne</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tagliatelle mit feinstem Kalbsragoût in Trüffelrahm mit frisch gehobeltem Piemont-Trüffel u. Parmesan</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Ricotta Ravioli mit frisch gehobeltem Piemont-Trüffel</i>	<i>€ 18,50*</i>
<i>Ricotta Ravioli „al Limone“ mit gegrilltem Filet vom Loup de mer</i>	<i>€ 20,00</i>

*\*Vegetarische Gerichte*

## **Hauptgerichte**

*Paniertes Schnitzel vom Bio-Schwein mit pommes frites* € 16,00

*„Picata Milanese“ Kalbsmedaillons in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomatenspaghetti* € 23,50

*„Lady Steak“ Kalbsteak mit Steinpilzrahm, Trüffeltagliatelle und buntem Gemüse* € 25,50

*Geschmorte Rinderbäckle in Burgundersauce mit sahnig getrüffeltem Kartoffelmus, getoppt mit frischem Piemont Trüffel* € 24,00

*„Pariser Pfeffersteak“ vom Angus Rind mit pommes frites* € 28,00

*„Tagliata Fiorentina“ tranchiertes Rumpsteak vom Angus Rind an Balsamico-Rotweinjus mit mariniertem Rucola, Rosmarin-Kartoffeln u. Parmesansplitter* € 29,00

*Variation vom Lamm mit Balsamico-Rotweinjus, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln* € 32,00

*Calamari und Pulpo „alla griglia“ mit pikanten Spaghetti aglio, olio & pepperoncini* € 22,00

*Pochiertes Lachsfilet an fruchtiger Limonensauce und rotem Pfeffer, buntes Gemüse und feinen Tagliatelle* € 25,00

## **Desserts**

*„Bacino“ Vanilleeis, Espresso und Sahne* € 5,00

*Fruchtige Sorbetvariation* € 7,50

*„Tirami su“* € 7,00

*Panna cotta mit Zwetschenkompott, Walnusseis, Nusscrumble* € 7,00

*Italienische Dessertvariation* € 8,50